



Les déjeuners d'EcoRéseau Business

Ce mois-ci, nous avons testé pour vous Le Prince de Galles



Concept & Lieu : Le Prince de Galles et le Chef Stéphanie Le Quellec reçoivent le célèbre Chef libanais Hussein Hadid. Dans le cadre enchanteur du Patio, et à l'ombre de ses mosaïques et colonnes art déco, le restaurant Les Heures propose d'emmenner du 7 juin au 30 septembre ses convives dans un voyage gourmand au pays du Cèdre.

La Cuisine : Stéphanie le Quellec est généreuse et passionnée. Elle affectionne particulièrement le Liban. Alors que le Chef Hussein Hadid était présent à Paris au mois de mars pour une séance de travail, ce dernier s'est rendu sur les traces de son père qui avait ses habitudes au Prince de Galles. Stéphanie Le Quellec l'a ainsi convié dans ses cuisines pour un moment de partage culinaire et c'est alors qu'une osmose entre eux s'est révélée. Est née l'envie de proposer une carte à 4 mains : des plats libanais revisités et twistés.

Notre Menu :

◆ **Cocktail Levantine :** Liqueur de fleur d'oranger, citron jaune, blanc d'œuf, chartreuse verte. 25 € Très délicat !

◆ **Entrées**
Tartare de bœuf angus « comme à Beyrouth » marinade truffée 28 € / Soupe glacée d'aubergine à la flamme, haloumi grillé, sorbet menthe coriandre 20 € Superbes toutes les deux.

◆ **Plats**
Gambas rôties au raz el hanout, fatteh de pois chiches 42 € / Taouk de volaille fermière doca 38 €

◆ **Desserts**
Barbe à papa Libanaise, sur un croquant à la pistache, crème à la fleur d'oranger. 18 € Original, exquis, léger.

◆ **Tarifs**
Compter 100-125 euros pour un entrée, plat, dessert et boisson

Adresse : 33 Avenue George V, 75008 Paris, De 12h à 14h30 et de 18h à 22h

Site web : www.hotelprincdegalles.fr



©Chaper Mouton



©Remoult Linné